

A szegedi paprikatermelés.

A magyar néprajzi kutatás Csűry Bálint óta abban is követi a finn néprajzi kutatás módszerét (V. ö.: Bakó Elemér: A finn néprajzkutatás, Magyar néprajz I: 105 l. — Bakó Elemér: M. Ny. 36:73), hogy nem választja szét a népiélet egyes jelenségeinek leírását és a hozzáfűződő szókinccsel, hanem a szó és tárgy szoros kapcsolatának elvét követi. (V. ö.: Szabó T. Attila: M. Ny. 36:344. skll. — Magyar néprajz III: 36.)

Ennek alapján a nyelvészeti és néprajzi kutatás határterületén a magyarságtudománynak számos gazdag kutatási lehetősége nyílt. „A néprajz és a néprajz közt szintén rendkívül szoros kapcsolat van. A népi szó- és szóhasználat ezer meg ezer szállal kapcsolódik a népiélet különböző nyilvánulásaihoz. Alapos néprajzi szótár elképzelhetetlen néprajzi háttér nélkül. Így a gondos néprajzi gyűjtés egyúttal a néprajznak is hasznos adalékokat szolgáltat és viszont.” (Csűry Bálint: A néprajzi búvárlat módszere, Bp. 1936. 16. l., v. ö.: 26—31 l.)

Szegedi vonatkozásban ez elsősorban azt a feladatot rója ránk, hogy a sajátosan szegedi népi foglalkozások monográfiáját és műszókinccsét készítsük el. (Péter László: Az alföldi néprajzkutatás feladatai. Puszták Népe, 1946. 2. sz. 7. l.) A magyar néprajzi kutatók már régebben arra a meggyőződésre jutottak, hogy a népiélet jelenségeit nem lehet szétszakítva vizsgálni, hanem a néprajztudomány és a néprajzra vonatkozó nyelvtudomány kölcsönösen kiegészítik egymást. „Szófejtéseink — írja egy szófejtése kapcsán Mészöly Gedeon — (Szegedi Füzetek, 1936:143 l.) csak a szellemi és tárgyi néprajz segítségével sikerülhettek, viszont a nyelv kezdeti fokát mutató mondattani jelenségek... az emberi szellem történetéhez hoznak adalékokat és a földszíni elnevezéseknek és a népi foglalkozások, eszközök szavainak megfejtése kiegészíti a magyar népiélet történetét. Ime... a nyelvtudomány és a néprajztudomány kapcsolata.”

A magyar nyelvjárási irodalomban Csűry Bálint kezdeményezése óta több ilyen szellemű feldolgozás látott napvilágot. (V. ö. Nagy Jenő: A népi kézművesmunka műszókinccse Magyarvákon, (Debrecen, 1938.) — Bolla József: A népi konyhamesterek műszó kinccse Felsőgörzsönyben (Debrecen, 1939.) — N. Bartha Károly: A debreceni gubacsapócéh (Debrecen, 1939.) — Balassa Iván: A debreceni civis földművelésének munkamenete és műszókinccse. (Debrecen, 1940.) — Imre Samu: A felsőéri földművelés (Debrecen, 1941.) — Vámosi Nándor: A debreceni esztrádciák céh és műszói (Debrecen, 1942.) — Gombocz Zoltán: A régi magyar ételnevek eredetéről. M. Ny. I. 160, 254.

Csűry Bálint határozta el, hogy a néprajzi kutatás egyik program-pontjául a debreceni civisszótár elkészítését tűzi ki. Amint az előzőekben is láthattuk, ebből már több részletmunka készült el. Ugyanígy szükség van arra, hogy a jellegzetes szegedi iparágak műszókinccsét elkészítsük.

Ezeknek a gondolatoknak figyelembevételével készült e szerény tanulmányom. Szegedi vonatkozásban ez az első ilyen irányú munka és így további kiegészítést, folytatást igényel a népelet, valamint a népi foglalkozások más területéről. V. ö.: Hermann Egyed: Az Alföldi Tudományos Intézet évkönyve I. 1944—1945. Szeged, 1946. 88. l.)

Tanulmányom elkészítésében adatszolgáltatásaikkal támogattak Császár Balázs és Császár János röszei paprikatermelők, a Szegedi Paprikabeváltó Szövetkezet igazgatósági tagjai, valamint Juhász János felsővárosi, Nagy Sándor baktói, Csőke József alsóközponti és Csamangó József szeged-alsóvárosi paprikatermelők. Ezúton köszönöm meg útmutatásaikat. — A néprajzi adatokat tanulmányomban a kiejtés szerint írtam.

A paprika termelésével és földolgozásával kapcsolatos népi szókirészt (műszótárt) helyszűke miatt itt nem tudom közölni.

I.

A PAPRIKA SZÓ EREDETE.

(Etimológia)

Mielőtt közvetlenül a paprikával foglalkoznánk, igen érdekes megvizsgálunk, honnan ered ennek a manapság annyira elterjedt, nélkülözhetetlen fűszerfélének magyar elnevezése.

Ismeretes, hogy Kolumbus felfedezése rengeteg új, eddig ismeretlen élvezeti cikkel gazdagította az európai embert. A legtöbb esetben át is vették ezek nevét, amint az a Mais (kukorica) és a csokoládé esetében történt. (Nyr. 68:29.) Ezek között az élvezeti cikkek között szerepelt a *paprika* is, amelyet a tudományos életben „*Capsicum annuum* L.” elnevezéssel illették. A magyar paprika szó — amint a későbbiekben látni fogjuk — alig 200 esztendő. Eredetével nyelvészeti szakkörökben sokat foglalkoztak és gyakran találkozunk ezzel a kérdéssel nyelvészeti folyóiratok hasábjain is.

Egy német nyelvész: Storfer J.: Im Dickicht der Sprache c. munkájában kifejti, (V. ö.: Péchy Sándor: A paprika szó eredete Nyr. 68:29), hogy a szerinte Amerikából származó paprikát kezdetben *indian* vagy *brazíliai bors*nak nevezték, mert maró íze igen hasonlított a bors ízéhez. Később újabb névvel *törökbors*nak hívták, mert az akkor török uralom alatt levő Balkán félszigeten termelték leginkább.

Kovács Márton (= Simonyi Zsigmond) még tovább megy és azt állítja: „A szófejtő szótárhoz” c. cikkében (Nyr. 46:22.), hogy a paprikát nyilván török hódítók hozták hazánkba, azért nevezték el nálunk *törökbors*nak és mitőlünk mehetett át ez a név a németekhez: „*türkischer Pfeffer*.” Ez utóbbi állítás mellett szól egy 1745-ből származó adat is. A „*Texapharmacentica Posoniensis*” (pozsonyi gyógyszerjegyzék, 1745.) ugyanis a *capsicum*ot magyarul *török bors*nak nevezi, utána pedig németül *Türkischer Pfeffer*nek, tótul pedig *Tureczky peprnek*. Vö.: Pesti Napló 1909 évi 137. sz.

Ennek kapcsán érdekes párhuzamot vonhatunk a *törökbors* elnevezés és a *Mais*, a *kukorica* elnevezés között. Ez utóbbit is sok helyen, valószínűleg elterjedésének útja következtében — *török búza*nak nevezik, különösen Erdélyben, de másutt is. Adataink vannak rá (Irod. Közl. 27:69), hogy a *kúpét* is egy időben *török bab*nak kezdték elne-

vezni nálunk. A *török bors* elnevezést találjuk általában a régi magyar forrásokban is, így Szenci Molnár Albert 1604-ben megjelent szótárában. (Csonka Ferenc — Váradi Géza: A szegedi paprika. Szeged, 1905.) Bél Mátyás egyik művében (Tractus de re rustica Hungarorum. 1723. 218 l.) *magyar bors*-ról ír és azt mondja, hogy „a magyar bors olyan csípős, hogy szembe szórva, annak világát elpusztítja. Ezért sokan nem élnek vele, de használata mindamellett igen elterjedt. Senki több borsos ételt nem fogyaszt, mint a magyarok.” Ezt a „*magyar borsot*” közelebbről is meghatározza és így kétségtelennek kell tartanunk, hogy a paprikáról van szó. „Ennek magvai tokokban teremnek. — írja a paprikáról — aminőket a paszulynál ismerünk. A hosszú borstól, melyet Plinius ír le, alig különbözik, bár vörhenyes a magja megérve és piros a tokja. A Plinius leírta hosszú borssal, ha megérik és fehér magvai előtűnnek, nemcsak alakjára, de csípősségére nézve is megegyezik.” (A Pesti Napló 1909. évi 157. száma nyomán Bél Mátyásnak a budapesti Nemzeti Múzeumban őrzött latinnyelvű credeti kéziratából.)

Ez a régi elnevezés még ma is él az ország némely területein. Így pl. Zalában *piros bors*nak hívják a paprikát (Nyr. 35:231.) a zöld paprikát pedig *höelös* (= *hüvelyes*) *bors*nak.

A „paprika” szóra magára először 1748-ban bukkanunk Frányó Rajmund szegedi piarista h. plébános számadás könyvében. (Tóth Béla: Paprika. Nyr. 27:30.) Tíz évvel később 1758-ban ugyancsak egy szegedi számadáskönyvben fordul elő a „*paprica*” szó: Tapolesányi Gerely piarista rektornál. (u. o. és Szily: A magyar nyelvújítás szótára.) A délszlávságban elsőnek Jambressich 1742-ben kiadott szótárának indexe említi: „*Paprika: pyperis*”. Ez utóbbi a fentközöltekkel együtt azért nagyjelentőségű, mert Tóth Bélának Melich Jánostól kapott értesülése előtt (Nyr. 27:30) azt hitték, hogy a paprika mint magyar szó először Csapó József: Új füves és virágos magyar kertjében (Pozsony, 1775) szerepel.

Amint említettük a *paprika* szó a mi nyelvünk révén jutott a németbe és nyugat felé haladva állandóan hódít. Még Franciaországban is ismerik a magyar *paprika* kifejezést, ami kétségtelenül a magyar és — állíthatjuk — a szegedi paprika világhírét bizonyítja. A francia köznapi életben magát a paprikát ugyan piment-nek hívják, népies neve pedig poivre loung vagy poivre de cayenne, de egy bizalmas kifejezésben mégis átvették a paprika szót. (Nyr. 68:30). A francia nyelvben, „*baver dans le paprica*” (a paprikában nyálazni) annyit jelent, hogy nagyozolni, lódítani. Az első világháború idején francia front-újság is jelent meg ilyen címmel: „*Bavons dans le paprica*” (Hazugságok.) Párizsban a titokban árult pornografikus képeket még ma is paprikának hívják. Németországban a pikáns vicceknek volt a gyűjtőneve még a század elején a „Paprika”.

Mindezek mellett a paprika szó mégis jövevény a mi nyelvünkben is. Szarvas Gábor állapította ezt meg (Kérdések és feleletek Nyr. 22:44.) egyben kifejti, hogy a görög *πῆπερι* illetve *πιπερι* és a latin *pipere* (jelentésük: bors) a délszlávban *biber* és *papar* alakban jelenik meg. Ez utóbbiból a szláv kicsinyítő -ka képzővel lett „paprika”, amely a

magyar „paprika” szó mintaképe. „A paprika, — írja i. h. Szarvas Gábor — valamint a növényország legnagyobb nevezetei is, nem eredeti, hanem jövevényt, mely a görög *πεπερι, πιπερι*-ből a latin *piper* révén minden európai nyelvbe átkerült. A latin szó majdnem teljes alakjában véghangzós bővüléssel a mai *pipere* szavunk is feltünteteti: *piper-es*; borsos, csipős, ízes, s innen átvitelesen: díszes, cifra. Bárczi Magyar Szófejtő Szótárában a következőket írja a piper szóról: „régijelentése fűszer is (XVII. sz. első feléből NySz.) elvonás a *piperés, pipe-res* melléknévből (XVI. sz. második fele) ez a latin piper 'bors' származéka.”

Miklósich Ferenc is a magyar nyelvbeli szláv szók között említi. (Nyr. 11:362.) Halász Ignác: Magyar elemek az északi szláv nyelvben című közlésében foglalkozik vele és török vagy délszláv eredetűnek mondja.

Bárczi Géza: Magyar Szófejtő Szótárában (Bp. 1941) találjuk mintegy összefoglalva az előző kutatások eredményét és a tapasztalatok összegezését. Bárczi szerint „a paprika balkáni szó, az ujjgörög *piperi* 'bors' szlávós továbbképzése. A magyarban a szerb-horvát *paprika* „a” átvétele. Előbb *törökbors*. A görög szó végső elemzésben Indiából származik.”

II.

A PAPRIKA MAGYARORSZÁGI TÖRTÉNETE.

A *paprika* szó eredetének megismerése nagyjából fényt derít magának a paprika növénynek elterjedésére is. Érdemes azonban részletesen megvizsgálnunk, hazánkban mikor vált egyre népszerűbbé és lassan-lassan a köznapi életben nélkülözhetetlenné.

A paprika növény eredetét, első termelő helyét pontosan eddig még nem sikerült megállapítani. Hangay Octáv: A paprikáról c. művében (Székesfehérvár, 1887.) hosszas fejtegetés után arra következtet, hogy a paprikának némely fajtáját a szárazföldi kereskedelmi úton a Kr. u. első századok római, görög és arab orvosai valószínűen mint gyógynövényt ismerték. Megállapítja még, hogy a paprikának mind az óvilágban, mind Amerikában vannak önálló fajtái.

Legbiztosabbnak az a föltevés mutatkozik, hogy Kolumbus felfedezésével Amerikából indult el a paprika hódító útjára, Magyarország-ra pedig délről vándorolt Szerbián, Bosznián és Szlavónországon keresztül. (Nyr. 68:29) Európában ugyanis kezdetben leginkább Szerbiában terjedt el a paprika termelése. Itt termelték rendszeresen és nagyobb területen is. Ez főként talán az éghajlati tényezőkkel magyarázható valamint mindazokkal a természeti adottságokkal, amelyek ilyen fűszernövény termesztését elősegítik és lehetővé teszik.

Rapaics Rajmund a XVII. sz.-ban az Alföld déli részére betelepült bunyevácoknak tulajdonítja a paprikának a Balkánról való behozatalát. (Rapaics Rajmund: A magyarság virágai, Bp. 1932. 249 l.) Bálint Sándor megállapítja, (a régi Szeged paprikakultúrája, Néprajzi Múz. Ért. 28:119) ezt a föltevést Szegedre nézve megerősíti az a körülmény, hogy a bunyevácok ide is beszivárogtak, továbbá, hogy a szegedvidéki paprikatermelés főfészke az ősi Alsóváros mellett ma is Röske, amely

a XVIII. század elején délszláv határőrivadékokból települt, korán elmagyaresodott és már a század végén virágzó kertkultúrája volt. Innen terjedt el mindjobban hazánkban is ez a növény, mégpedig Gombocz Zoltán állítása szerint (Nyr. 68:29) a 18. sz. első felében. Ezt igazolja az is, hogy a Szenci Molnár Albert féle szótárban még török bors néven szerepel, vagyis ekkor még nem volt általában ismert, hiszen külön neve sem alakult ki.

Kropf Lajos kutatásai szerint (Nyr. 53:250) Apáczai Csere János egyáltalán nem is említi a paprikát Magyar Encyclopaediájában (Útrecht, 1653—55). Ha ekkor már ismerték volna, akkor egészen bizonyosan olvashatnánk is a paprikáról valamiféle ismertetést, hiszen a „gyökeres állatok” c. fejezetében szól a legkülönbözőbb növényi orvosságról, fűszerről, veteményről, sőt megemlíti az indiai borsfát is.

Gvadányi peleskei nótáriusa is útközben még nem paprikás, hanem borsos „gulyáshúst” eszik:

„Akasztott egy bográts húst a szolgafára,

Megborsolta, s vöröshagymát metszett...” (1790; I. r.)

A 18. sz. negyedik és ötödik évtizedében kezd azután jobban előbukkanni a paprika az Alduna és a Száva felől. Tolnai Vilmos megállapítása szerint ebben az időben már Paprika családnév is van Szegeden (Nyr. 32:420.) Takáts Sándor pedig egy Paprika nevű juhászt említ a régi pásztoreletről írt cikkében (Nyr. 32:88), az 1700-as évek közepe tájáról.

Elszórtan lévő adatainkból mindenesetre megállapítható, hogy a paprika használata, különösen pedig termelése nem egyszerre terjedt el hazánk minden részében. *Termelésére legrégebbi adatunk a 16. sz. közepéről van*, amikor is Széchy Margit termelt kertjében a különböző növényi ritkaságok mellett „vörös törökborsot” is, azaz *paprikát* (Takáts Sándor: Zrinyi Miklós nevelőanyja. Budapesti Szemle, 1916. 476—477.) A 18. sz.-ban a feldolgozás módja is kezdett némely helyen kialakulni és érdekes, hogy a paprika fűzését már akkor ismerték és alkalmazták. Erről a következőket olvashatjuk egy 18. századi útinaplóban: „Ha már megérett, (t. i. a paprika) felfűzik és felakasztják, azután sütőkemencén megszáritják és összetörik.” (Hoffmansegg utazása Magyarországon 1793—94-ben. Bp. 1887. Olesó Kvtár. 89 l.) Szirmay Antal: Hungaria in parabolis c. művének első kiadásában (1804) még nem ismeri a paprikát, — amint Tolnay írja említett cikkében (Nyr. 32:420.) — ugyanakkor azonban Perecsényi Nagy László, aradmegyei költő így ír egyik versében:

„...de a mejjét szűgyig.

Szakadár részére kondérokban főzik,

Paprikával felül a' szeggyét tetözik.”

(Szakadár, 1802. 105.)

Vedres István „Szeged város hites földmérője” pedig „Egy nemzeti jószág” c. füzetében (Szeged, 1807) a következőket írja: „... a vad Sáfrány és a vörös Paprika, mellyek az előtt eggyenéhány esztendőkkal szembe se tűntek arra végre, hogy valaha a kereskedésnek valamelly tzikkelyét tsinálják, most pedig már helybe a piartzon száz tallerra reá megyen az ára mázsájának”. (23 l.)

Amint előbb is említettük a paprika csak lassan érte el ezt a szép „karriert.” Kovács János „Szeged és népe” (Szeged, 1901) c. munkájában a táplálkozásról, élelemről, ételekről szóló fejezetében kifejti, hogy a szegedi nép régebben is sok fűszerfélélt használt táplálkozásában, de pl. az 1730-as évek táján „még a paprikás hallal, de sőt a paprikással sem találkozunk a polgári traktáknál, sem a nép ételeinél; pedig a szegedi nép táplálkozásánál — úgy nyersen (zölden), mint éretten porrá törve, sőt ecetben is — a manapság nagyfontosságú fűszer: a paprika, a török korszak alatt bizonyára használatos volt már itt.” (207. l.)

Ugyancsak a paprika használatának lassú terjedésére mutat Csapó Józsefnek: Uj füves és virágos magyar kert (Pozsony, 1775) c. munkájában írt megjegyzése is. E szerint a „*törökborspaprikát*” kertekben termesztik és piros hosszú gyümölcsét a paraszt emberek porrá törik és eledeleiket azzal borsozzák. „Hasznára nézve egyebet nem írhatok felőle, — folytatja — hanem hogy igen erős eszköz ez és az ember vérért igen meglehvíti. Egyébként, ha ecetbe vetik a paprikát, az tőle erősebb és tartósabb lesz.” (208. l.)

A paprika használata először tehát a parasztok között terjedt el jobban. Szirmay Antal idézett művének 1807-i új kiadásában már egy népdalt is közöl, amelyben a paprika szerepel:

„Túl a Tiszán iszik magyar Korsóból,
Jó paprikás húst is eszik Bográcsbul” ...

Ezt idézi egy cikkében Csefkó Gyula is. (Nyr. 71:65.) Irja, hogy a XVIII. század végén és a XIX. század első évtizedeiben a paprika használatának nagyobb fellendülését két körülmény okozta: az egyik a kormányzati abszolutizmus visszahatásaként jelentkező nemzeti újjáéledésnek a népiség felé irányuló érdeklődése, a másik pedig Napoleon 1806—1814-ig tartó szárazföldi zárlata, amely egy időre nálunk is nagyon felugratta a bors árát. „Ekkor jut el a paprika fűszerül számításra a konyhába — írja Csefkó Gyula (ih.) — és aránylag rövid idő múltán annyira kedvelté vált (bizonyára borsnál kellemesebb íze, illata és szép színe miatt is.) hogy nemzeti fűszerünké lett, az erős paprikázás pedig valóságos kritériuma lett sokak szemében az emberek igazi magyar voltának.” A továbbiakban Széchenyi Istvántól idéz, aki a Hitel (1830) előszavában a következőket írta: „Sokan azt tartják igazán Mester szakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, s azt ugyancsak Magyar embernek, ki azt szereti is.”

A paprika ecetbe téve már a XVIII. század végén eléggé közkedvelt volt. Veszelszki Antal: A növénypalánták országából való erdei és mezei gyűjteményében (1798. 126—127.) erről a következőket írja: „... hüvelyeket — t. i.: a paprikáét — zölden apró ugorkák között etzettel bétsínálva főtt, sült hús mellé még az urak asztalára is feladják, masok ismét tészla, vagyis veres répa közzé teszik, a föld népe pedig bors helyett él vele; de a végre gyümölcseit megszáritván, küllőkben megtörik apróra, itténként jó áron eladják. Tudok oly időt, hogy ittjéjét Tizenöt krajtzárokon és egy Márjason is eladták: ... a Magyarok, a Rátzok gulyás-húsban igen szeretik.” (Egyébként Csefkó bővebb

adatokat is ígér a paprika hazai történetéről. Új adatközléseit érdeklődéssel várjuk.)

Általában azonban először idegenkedve fogadták és inkább *orvosságként alkalmazták* a paprikát, mint fűszerként. (Tóth Béla: Magyar ritkaságok. (Nyr. 33:231) Északi megyéinkben, Nógrádban, Hontban, Gömörben az 1831 és 1833 évi nagy kolerajárvány idején használták hazi orvossággént, mégpedig pálinkában feloldva. Meg kell említenünk, hogy körülbelül erre az időpontra tehetjük legbiztosabban az egész országban való elterjedését is (Nyr. 33:231). Bálint Sándor említette elhez hasonlóan 1943. november 11-én a Szegedi Tudományegyetem Barátai Egyesületének gyűlésén tartott előadásában, hogy a Szeged-alsóvárosi barátok is a *malária ellen paprikát szedettek*. Ezt a gyógy-módot valószínűen a délvidéki szerbségtől tanulhatták. A Linzbauer-kódexben ugyanis (1784) a következőket olvashatjuk: „A magyarországi rákok, szerbek bár szigorú bőjtnek vetik alá magukat, nincsenek Vamperismus betegségnek alávetve, mert ételeiket piros török borssal erősen fűszerezik.” (I:717.) Az adat Fallar Györgytől a XVIII. sz. elején Délmagyarországon működő orvostól származik és így legrégebb adataink közé számítható. Egyébként azóta többfelé használják orvossággént még ma is a paprikát, így például a Hajdúságban is. Vercs Péter ír erről „Falusi krónika” c. munkájában: (Bp. é. n. 114. l.) „A rosszul-létnek különben, amit itt változásnak neveznek, a pálinka a legfőbb orvossága. Paprikával, borssal fűszerezik is, hadd marja a bendőt.” Gyógyszerként való használatára mutat az is, hogy Németországban nem régen még patikában árulták a paprikát. — amint azt Bánóczy József írta 1894-ben. (Nyr. 23:133). (Ezekről bővebben „A paprika népünk életében” c. fejezetünk szól.)

Az orvosságból azután nemsokára egyre jobban elterjedt fűszer lett és hamarosan országszerte befogadták az addig legtöbbször mérge-nek hitt paprikát. Ma már „népünk életmódjában oly számos jó étellel van a paprika kapcsolatba hozva, hogy a tiszai szegény halász-gyúnyhótól a főúri palotáig alig lelhetnénk embert, aki azt piros gyümölcsében vagy megőrlve és sóval párosítva az ebédlők asztalán föl-ne ismerné,” — írta Hangay Oktáv: „A paprikáról” c. művében. (Székesfehérvár, 1887. 39. l.).

A magyar paprika alig másfélszáz év alatt meghódította az egész világot és ebben igen nagy része van a magyar, különösen pedig a szegedi paprikatermelő parasztság szorgalmának, mert a paprika termelése és feldolgozása hatalmas, fárasztó munkát kitartást igényel, — amint azt láthatjuk az erre vonatkozó fejezetekben.

III.

A PAPRIKA NÉPÜNK ÉLETÉBEN.

Hazánkban a paprika manapság már a legáltalánosabb és legnélkülözhetetlenebb fűszerfélék közé tartozik. Egy-egy nagyobb mulatság, vendégség szinte elképzelhetetlen birkapaprikás, halpaprikás nélkül. Népünk szakácsművészetének paprikával kapcsolatos ételeiről most nem akarunk beszélni, hiszen ez legtöbbször közismert mindenki

előtt. Sokkal érdekesebbek viszont azok a babonák és népi gyógymódok, amelyekben a paprika szerepel.

Dunántúl pl. azt tartják, hogy ha a paprika kidől tartójából, akkor pör lesz a házban. (Ethnographia 19:288). Rábagyarmaton meg azt tartja a néphit, hogy a paprika meg a mák kétszer megy el a pokolba, amíg kikel: a paprika azért lesz olyan erős, a mák meg azért lesz olyan fekete. (Ethn. 43:160. — Moór Elemér: A földműveléssel kapcsolatos szokások, hiedelmek és babonák Rábagyarmaton.) Ugyancsak rábagyarmati az a hiedelem is, hogy a kakasnak vagy gunárnak paprikát kell adni, hogy „bátor” legyen, vagyis elkeresse a szomszéd kakasokat. Ezért újpénteken szoktak neki kenyérben beadni paprikát. (Ethn. 44:63. Moór Elemér: Az állattartással kapcsolatos szokások, hiedelmek és babonák Rábagyarmaton.)

Baranya megyében Nagyvátyon a tetvek irtására használnak paprikát. Ha a tyúkfőltben nagyon elszaporodik a tetű, akkor kifüstölik. Ilyenkor száraz pirospaprikát szórnak a parázsba s annak a füstje — azt tartják — megöli a tetveket. (Nagy Rózsa, M. Népr. IV:288.) Hasonlóképpen Baranyában a kispulykának adnak paprikát, amikor kikel a tojásból, hogy később azután minél mérgesebb fajtájú legyen.

Arról már szoltunk az előző fejezetben, hogy a paprika először orvossággént terjedt el, és még ma is több helyen használják az országban pálinkában feloldva. Különösen kedvelt növényi gyógyszer ez állattartásban is. Resznek községben a beteg tyúknak adnak paprikát, hogy az verje el a betegséget. (Ethn. 18:98. — Gönczi Ferenc: Állatbetegségek gyógyítása a göcseji és hetési népnél.) A Szeged melletti Rösztén is paprikát tesznek a beteg baromfi vizébe. Ugyancsak Rösztén, ha nagyon beteg a kotló akkor apróra vagdalt paprikás szalonnával tömik meg és attól „kiépül”.

A paprika népszerű elterjedését mutatja az is, hogy más növényekre is átmént a neve. (Nyr. 32:421.) Szeged vidékén a népi orvosságok között szerepel a vad paprika (*Cynanchum* vagy *Vincetoxicum laxum*), ennek szárított gyökere pálinkába áztatva jó a gyomor, máj, lép bajairól. (Kovács János: Szeged és népe; Szeged, 1901. 42, 391. l.) Régebbi neve: fecskegyökér, méregölő fű, Szent Lőrinc füve.

A paprika valósággal nemzeti fűszerünké vált és egyik ismertetőjele volt már a múlt században is külföldön magyarságunknak. Erre vonatkozóan csak egy kis esetet említek meg érdekes bizonyításképpen. Dr. Rummy Károly György, a múlt század ismert gazdasági szakembere és írója (1780—1847) John Bowring angol írónak küldött 1830-ban néhány magyar népdalt (Nyr. 33:231). Ezek között szerepelt a következő is:

„Csak azért szeretem
A magyar menyecskét,
Hogy meg tudja főzni
A borsós levecskét.”

Bowring félreértette a *borsós* szó jelentését és a következő magyarizációt adta hozzá: „the peppersoup, or *paprika* soup, made of the soup, among the Magyars, Turk and Servians.” (Potry of the Magyars 296. l.)

„Nemzeti fűszerünk“-nek: a paprikának népszerűségét mutatja az is, hogy a gyerekek kedvelt bábjáték figuráját *Paprika Jancsinak* nevezték el. A múlt század ötvenes éveiben kaphatta ezt a nevet, mert Aszalay József 1855-ben már így ismeri: (Szellemi Omnibusz 1:163) „Minden nemzetnek megvan a maga kedvence Saniója, s ennek is megvan a maga nemzeti nevezete. mégpedig különös, hogy jobbadán a *nép egyik kedves étke után neveztetik*. Hollandiában Pickelhering, Franciaországban Jean Potage, Angliában Jack Pudding, Olaszországban Macaroni, németeknél Hans Wurst, Oroszországban Kapusznik, honunkban leginkább bábok közt Paprika Jancsi az ő neve.“

A *Paprika Jancsi* születését Tolnai Vilmos szerint (Nyr. 32:423) 1847 és 1855 között kell keresnünk. Kropf Lajos is megerősíti ezt az állítást (Nyr. 33:230) és leírja, hogy abban az időben Pesten a régi fűvészkertekben az országúton a Nemzeti Színház mögött játszott Paprika Jancsi, méghozzá ott állandó tanyája volt. Felveti azonban annak a lehetőségét is, hogy már ezelőtt ismerték nálunk Paprika Jancsit. Egy írországi utazó Michael J. Quin ugyanis 1834-ben járt Pesten és a „Hungarian Miscellany“ címmel idézett folyóiratban leírja az 1812-iki pesti vásárt. Leírásában bábjátékokat (puppet-shows) is említ.

A paprika hozzánk szegediekhez még közelebb áll, mint bárkihez az országban. „Szeged nevétől, híretől a paprika elválaszthatatlan, — írja Bálint Sándor. (B. S.: A régi Szeged paprikakultúrája. — Népr. Múzeum Ért. 28:119—121.) A többi szegedi különlegességet: tarhonyát, szalámit, halbicskát, papucsot is szokták emlegetni, de a paprika híre mindegyiket meghajazza.“

Szegednek történelmi hagyományai és érdemei vannak a paprika-művelés terén. A magyarországi szántóföldi paprikatermelés bölcsője is Szeged volt. (Szűts Mihály: Szeged mezőgazdasága, Szeged, 1914.) Innen terjedt el aztán Kalocsára is. A paprika feldolgozásának forradalmi újítását a „hasítást“ is szegedi polgáremlerek: a *Pálfi testvérpár* találta fel és vezette be. A legtöbb szegedi kikészítő családja a paprikával már 3—4 nemzedék óta foglalkozik és így természetesen magasfokú szakmai kultúra fejlődhetett ki. A botanika egyébként egy különleges *varietas segediensis* paprikát is ismer. (Nyr. 68:30.) Ez valószínűen a „*Capsicum variatum longum*“ tudományos néven ismert paprika fajta.

A szegedi paprikával kapcsolatban a Nobel-díjas Szent Györgyi Albert professzor állapította meg, hogy scorbutellenes C vitamintartalma ötször akkora, mint a narancs, citromé. Rusznyák professzorral végzett együttes kutatásaik eredményeképpen pedig a szegedi paprikából sikerült kisajtolniok a P vitamint, a vérzési betegségek gyógyítására.

Népünknel a paprika termelésének egyes állomásai ünnepnap-számba mennek. Így például a „rakodás“ befejeztekor, — vagyis amikor a palántákat elültették a földeken — nagy vigasságot csapnak legtöbb helyen Szegeden és Szeged környékén. Ez a nap általában június 13-ika Szent Antal napja szokott lenni. Röszkén, Alsótanyán ilyenkor búcsú is van és ezen az előző évi paprika füzéreket szokták bevinni a templomba is. A templomból a pappal együtt vonulnak ki a

paprika földekre és ott a pap megszenteli a fűzereket, valamint a frissen elültetett palántákat. A szertartás után táncra perdülnek a paprika-föld végénél és általában a legöregebb asszony szokta kezdeni a táncot. Szent Antal napja előtt is az asszonyok mindennap elmennek a templomba és esőt kérnek, hogy a rakodáshoz ne kelljen sok vizet hordaniok.

Nagyboldogasszony napján augusztus 15-én hasonló szokások fordulnak elő. A körmenetben rendszerint 4 legény viszi a paprikafűzért a szentelésre.

IV.

A PAPRIKA TERMELESÉNEK ÉS FELDOLGOZÁSÁNAK NYELVI KIFEJEZÉSEI.*

Palántázás

A paprika termelésében bizonyos fokú konzervativizmus, hagyományörzés mutatkozik. Ezen a téren nem találunk különösebb fejlődést, mint a feldolgozás és őrlés terén. Ennek oka főként abban keresendő, hogy a termelés rendje és módszere az eddigiekben is igen bevált és így legfeljebb csak némely technikai újítások váltak szükségessé.

A paprikát nem mindjárt a szántóföldre ültetjük ki, hanem előzően *palántázzuk*. A palántaágyaknak kijelölt területet azonban még előbb elő kell készíteni. Már ősszel megtörténik az *őszi fordítás*, ásóval a kert fölászása, puhítása annak megfelelően, hogy hány ágyat akarnak vetni. A palántázásra legfeljebb 15—18 méter hosszú és másfél méter széles táblákat jelölnek ki előre és dolgoznak meg ősszel. A tél folyamán azonban a hó, eső lenyomja a megmunkált földet. „*Benyomakszik az eső*” a földbe, így azután tavasszal *borozdára kapájják* ismét, vagyis megporhanyósítják egy kissé a földet. Ez a művelet közönséges *kézikapával* történik. „*A mögborozdált földet vassgereblével egyen-gessük el*”, azután következnek a paprikamag szórása, vagyis maga a vetés, *palántázás*, *palántálás*. Az így előkészített földbe vetik el az *avas magot*, az előző évi paprikamagot.

A vetésnek Szeged környékén háromféle módja van. A paprika magjának vetése történhet *szárazon*, *dagasztva* vagy *előcsíráztatva*. (Leginkább a harmadik módszert alkalmazzák.)

A *szárazvetés* úgy történik, amint a paprikamagot közvetlenül kiveszik a paprikából. Csupán az erejétől *kiréstájják* és *kitisztítják*. Ezt rendszerint a március 20-a és április elseje közötti időben vetik a palántás ágyakba.

A második módszernél a paprikamag kiréstálása után a megmaradt, használható magokat *vájlingba*, másutt dézsába teszik és *ledagasztájják*, vizet öntenek rá. Így hagyják két-három napig és azután *lecsurgatják*, *leszikkasztájják* a magszáritó rostán. Ez egy méter széles és 150 cm hosszú léckerettel ellátott aprószemű rosta, szunyoghálószerű rostarésszel, mint a *levegődőző ajtó*, a szunyoghálós ajtó. A *leszikkasztalásra* azért van szükség, mert másképpen a vetésnél nem pörög a

* A fényképfelvételek Részkén készültek Császárs János, Lovászi Imre és Reznák István paprikatermelőknél, valamint Tombácz Antal kikészítőnél. — Fényképezte: Thesszák Károly egyetemi tanársegéd.

mag, ha nedves. A *ledagasztalt* és *leszikkasztalt* mag vetésére április első hetében kerül sor.

A harmadik vetési mód: az *előcsíráztatott maggal* történik. Ennél a módszernél is előbb *ledagasztajják* és *leszikkasztajják*, de utána a száraz magot *szakajtóba* vagy más helyeken zacskóba, zsákba teszik. (A szakajtó a kenyérsütésnél használt vesszőkás állású, derékban gömbölyded többnyire 20 cm. magas és 15 cm. széles kosár-féle.) A *szakajtóban* lévő magokat 4—5 napig meleg helyen tartják, a *kemönce* vagy *sparhelt* mellett és amikor a csíra kifakad a magból, kicsírázik, akkor vetik el április 10—15-e között. („*Kifakatt már a csíra*“.)

A paprikamagok vetése — amint már megírtuk — az előre elkészített *palántásággyakba* történik. A palántásággyakat lehetőleg szélvédett napos helyen készítik el, mert a palánta igen érzékeny a hidegre, szélre. A magokat kézből szórják el a felpuhított földbe, utána pedig nagyon érett, finom trágyával kevert homokkal földik be. Barnás színű laza homokot használnak erre a célra, mert ez könnyen áteresztí a vizet és nem keményedik meg a naptól. *Fövenyt*, a Tisza finom homokját nem szeretik használni, mert ez a napsütésre *összeáll*, cserepekbe törik és *befullad a mag* alatta. Ezért kell a homokot is rendszeresen locsolni, hogy a mag állandó nedvességben legyen, és rá ne száradjon a trágyás homok. A vetésnél vigyázni kell arra, hogy a magokat bele ne tapossák a földbe, mert a kelés aránytalan lenne és *csepjésnek* marad a palánta, ha nem egyszerre kel ki. A földben följebb került magok ugyanis nagyobbra nőnének és ezzel elnyomnák a kisebbeket. Ezért kell arra is vigyázni, hogy a *teríték* a magokra szórt trágyás homok is egyenletesen boruljon a földre. Ennek érdekében a homokot *letapicskójják* simára a kapa lapos hátuljával, vagy pedig a *döngölővel*. Rendszerint négyszögletes kapát használnak, ennek nyele a *köpi-ben* van és azután következik a kaparész. A *döngölő* nem egyéb, mint kb. 30—40 cm-es deszkalap, amelyikbe ásót csapnak és úgy használják a föld egyenletes lesimítására. Minden *napáldozatba*, estefelé jó egy kissé meglocsolni a palántákat, *rózsás kannával, kantával*, — amely apró szemekben szórja a vizet. — nehogy *kicserepesedjen* rajta a föld. Száraz időben „*kéccő is köll locsoni, hogy előidézzi a kelést*.“ Az öntözésnek langyos, lehetőleg lágyvízzel, esővízzel egyenletesen kell történnie, mert másképpen a kelés egyenetlen lesz, *ligetös lősz a paprika*, sok üres folt marad. (V. ö. Szegedi Füzetek II. 169.) A palánták igen kényesek a hidegre, úgyhogy kellő elővigyázatosság nélkül a talajmenti fagyok komoly károkat okoznak. Ilyenkor aztán éjtszakára subát, dunát, paplant, lópokrócot, gyékénytakarót, sőt még a ruhákat kabátokat is kiviszik a földre, hogy betakarják és melegen tartásuk a palántákat, mert „*ojan, mint a gyérök: este takargatni köll mindég*.“ Igv *ővakszanak* a fagytól egészen addig, amíg *fölenyhiül* az idő. Övni kell ezenkívül a verebektől is, mert azok igen szeretik a csírákat és *kirugják* a magot, hogy megehessék. „*Mikó Jézus kikelesztötte*“, akkor még külön kell övni a növényt a *mészharlattól* is. A mészharatot édeskés ízéről lehet felismerni, amellyel jóformán az egész növényt bevonja és *megfujtya*. Locsolással lehet védekezni ellene. Az *előcsíráztatott palánta* meleg idő esetén 6—7 nap, hűvösebb időben 10 nap alatt szo-

kott kikelni és kb. 5—7 hétig van a kertben, amíg 12—15 centire nem *nyől meg*. Ekkor kezdődik meg azután a *rakodás*, a palánták kiültetése a szántóföldre. Május 15-től kezdve Szent Antalig, június 13-ig szokott tartani a rakodás. Nem szabad hosszú ideig várni a rakodással, mert a palánta akkor *elnyől, leörekszik* és nehezebben fogan meg a kiültetés után. A palánta egyébként a földnél lévő *szártövből*, szártövből ereszti az első gyökeret, a *harmaggyökeret*.

Talajelőkészítés a rakodáshoz

A rakodáshoz elő kell készíteni a földet. A paprika a jól megmunkált salétromos földet szereti. Jól *möktrágyázzák, lészáncsák* előre a földet. Háromszor szokták megszántani, mégpedig ősszel, tavasszal és egyszer közvetlenül a rakodás előtt. A szárazabb alföldi helyeken a tavaszi szántást jobb elkerülni, mert az eke felszínre hozza az alsó nedves földréteget, így ezek is hamar kiszáradnak és a növények végül *kisülnek*. A tavaszi szántás azért sem mindig jó, mert utána, ha nincs elég eső, akkor a föld *hantos, göröngyös, rögös* lesz és megakadályozza a paprika fejlődését. Tavasszal rendszerint *előfogatos szántást* végeznek, vagyis a két ló egymás előtt megy a barázdában, amikor az ekét húzza. Ezután néhány napig pihenni hagyják a földet. A búzatermeléssel foglalkozó gazdák szívesen bérbeadják földjüket a paprikásoknak, egy-egy évre, mert a paprikaföld gondos művelése — amint termelési szakkönyvből olvashatjuk, — még a következő évi veteményre is érezteti termésfokozó hatását. (Obermayer Ernő: A fűszerpaprika szántóföldi termelése. Budapest, 1921.) A földműves nép azt tartja, hogy „a paprika művelés fél trágyázással fölér“, mert utána rekordtermés következik legtöbbször.



1. Indulás kocsival a rakodáshoz.

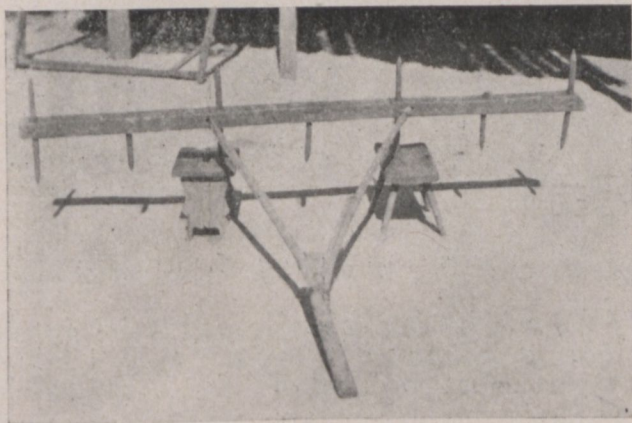
(A kocsin hordóban vizet, locsolókannát, fűrűkat, kapát, a koléban palántákat visznek.)

1. Prêt à partir en voiture pour les champs pour repiquer les plantes de paprika (piment rouge et long). Dans la voiture on voit un tonneau avec de l'eau, un arrosoir, des tarauds, un pioche et les plantes dans une caisse.

A paprikások is jól járnak viszont, mert az alaposan megrágyázott, előkészített szántón az átlagos 180—200 füzérnyi paprika helyett 250—300 füzér is terem. Kellő trágyázás nélkül azonban csak újhítt paprika, csenevész hüvelyű növény terem. A paprika ültetők a bérlet földet ki is gyomlálják, „kitarackolik a szántót.” („Amikó leszöggyük a búzát, gyün a röszei mög a szemihálytelki paprikás és kifogja jó bérér a földet.”) A rakodás azonban akkor lesz a legeredményesebb, ha előtte még kiskapával mőkporójják a földet. Ez a porlás. („Inkább csak a föld tetejét porolik ijenkő.” „Öten mőkporosztuk máma ezt a lánct földet.”) A porlás után megvárják, amíg a föld mögülepszik kicsit, majd elboronálják a talajt, mégpedig azelőtt túsökboronával, manapság jobban lánctboronával. Ez a simítás („Mink mán simítottunk is.”) A túsökborona tulajdonképpen két fa közé szorított egyszer hajtott köfényfavesszőből áll, amelynek végét vastag faguzsba szorítják. Két-három évig lehet használni, azután újat készítenek.

Rakodás

Amikor a szántót ily módon jó előre, megfelelően elkészítették, akkor kerülhet sor a paprika palánták kiültetésére: a rakodásra. A fiatal palántákat szálanként kihúzgájják, kihúzgálik a földből. Előtte azonban mindegyiket belocsójják, hogy a gyökérzet símán kigyűjjön, mert másképpen a növény beszakad. A kihúzgálást csak akkor kezdik meg a locsolás után, amikor már kissé beszikkatt. Egészen nedvesen ugyanis besároznák a paprika növény levelét és a napsütésben ettől elszáradna, kiszülne.

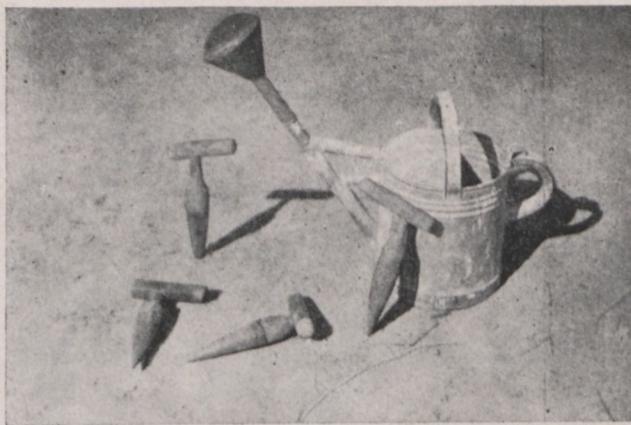


2. Az úttálló gereble.

2. Râteau à marquer, utilisé lors du repiquage des plantes.

A paprika palántákat szépen óvatosan alacsonyperemű kb. 1'50—2 m. hosszú és 0.80—1 m széles arasztos deszkából készült ládába: s koléba teszik, ahol ez nincs, ott kétfülű vesszőkosárba rakják. („Minynyáját beraktuk mán a koléba.” — „A kisebb termellők csak kosárba horgyák a palántát.”) A kolékat azután kocsira rakják föl, és hajnalban azon szállíjják ki a fölgyomlált, előkészített földre.

A palánták helyét előre ki kell jelölni. Ez az *útallás* és az *útalló gereblével* végzik. („*Tik mökkesztők-e mán az útallást?*“) Az *utalló gereblyével* (a paprikakertészeknél: *soroló*) hosszában és keresztben *útadják ki* a szántót, de nem egyszerre az egészet, hanem kb. 50 lépésnyi földterületet osztanak be. Ez az *elő*. („*Vöttünk éggy előtt.*“) A gereblye sűrűjével, *tőfogakkal* keresztbe, a ritka szélével, a *sorfogakkal* hosszában húznak vonalat a földön és ahol ezek *körösztozik egymást*, oda kerül a paprika. („*Kigerebenözzük maj' hónap a gereblével még azt a kis földet.*“) Keresztbe nem mindig szokták meghúzni a vonalat, hanem ilyenkor *szömmértékre verik ki a kapa fokával* („*A kapa fokával az útat, aki vót, kivertük szömmértékre.*“) Az *utallás* révén megkapták az egyes paprikabokrok *tő- és sortávolságát*. A *sortávolság* 24 coll, vagyis 55—60 centi, a *tőtávolság* pedig 13—14 coll (35—40 cm.) szokott lenni. Miután a *gereblével fölirdolták* a földet, a kijelölt helyeket *möglocsójják*, ha nem jár esőzés. A *belocsolást* rózsza nélküli *kannával*, *kantával* végzik és megvárják, amíg egy kicsit *fölszikkad*. Egy-két óra múlva aztán megkezdődik a *beültetés*.



Fűrűk és rózsás öntözőkanna

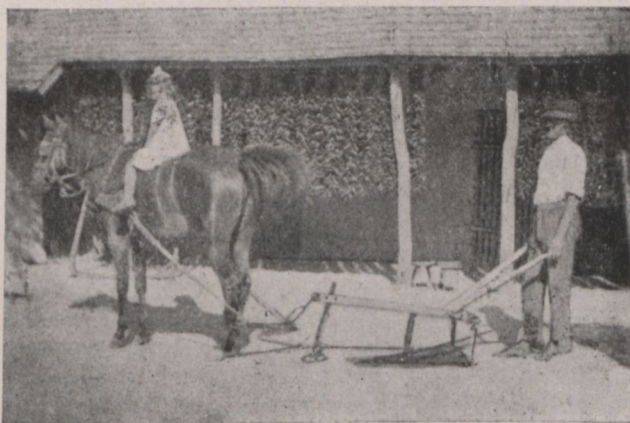
3. Tarauds et un arrosoir orné de roses.

A beültetésnél előljárnak a *hányók*, rendszerint *gyerökök*. („*Az én hányóm fűrgébben dobáli a szálat, mint a tijed.*“) A *hányók* minden helyre 4—5 paprika szálát *hajítanak* le. Őket követi az *ültető*, az *igazi rakó* a *fűrű*vel. Óvatosan megfogja a paprikaszálakat, de vigyázni kell, nehogy a *derekát szoríjja mög*, mert akkor *elszárad*. Ezért a *tüvinél* fogva gyugja a palántaszálát a *fűrű*vel elkészített lyukba. Régebben a *fűrű* hegyes végű hajlott vastagabb faág volt, ma már gyárikészítményű, vasalt végű *fafűrű*ket használnak. Miután a palántát betette a lyukba, még a *fűrű*vel *mellészúr*, *mökszoríjja a földet* és a paprika *ódaláhon* nyomja. Ez a művelet nagy szakértelmet kíván és igazodnia kell a talajviszonyokhoz is, mert pl. más munkát végez akár egy *homoki ültető* is, mint egy *régi rakó*, *régi ültető*. Gyakorlott, jó *rakó*, jó *fűrűs* egy nap alatt 400—450 négyszögölet, egy *vékást*, vagyis egy negyed holdat is beültet. („*Majnem éggy vékást ültettem be ténnap.*“)

A palánta a földben 2--3 nap alatt újra *legyükerезik*, azután *nyől* tovább.

Ujítás, kapálások, aláhuzogatás

Egy hétig, nyolc napig nem érdemes *háborgatni* a paprikát a földben, nyolcadnapra azonban következik az első kapálás kis kézikapával, az *ujjítás*, („*Mögujjítottunk már*“.) Az ujításnál a földet símán hagyják, csak a tövek közét kapálják, *kapázzák mög*, egyszerű kézikapával. 10—14 nap múlva ismét meg kell kapálni és ha szükséges, attól kezdve többször is. Ha jobban *parés*, gyomos, akkor többször is kapálnak, mindez attól függ, hogyan *gazlik* a föld. „*En még mökkapáztam a paprikám, hogy levegődzön, tágujjon a föggye*.“ A „*sorok közit mögekézik, a bokor közit kézikapázzák*,” vagyis a sortávolságokat *lovas ekekapával, lókapával* munkálják meg. Ez a szerszám, — amint a neve is mutatja — az ekéhez hasonló és a kapálásra 3 háromszög-alakú vas szolgál. Hátul két kisebb, közepén egy nagyobb kapa van rajta. Alig 25—30 éve van csak használatban, mert azelőtt csak a kézikapát vagy esetleg a *tolókapát, tolikapát* használták. A *tolikapa* egy keréken gördülő alkotmány volt, amelyen két rézsútosan szembeálló kés szolgált a kapálásra. Kézzel tolták, innen a neve is.



4. Lovas ekeka. (Lőka.)

4. Charrue à chevaux pour retourner la terre autour des plantes.

A kapálások, a *gazolások*, gyomírtás után augusztus első felében általában *búzarakodaskor*, a paprika *aláhúzogatóására, töttögetésére* kerül a sor. Ezt a *töttőkapával végzik*, amely nem más, mint kissé átalakított lovas ekeka. Az ekeka kapáira ugyanis háromszög-alakú deszkát szerelnek és ez a földet a paprikatövekhez *dúrja*. Az aláhúzogatósnál, a töttögetésnél a *paprika tüvihnön* húzzák leginkább a homokot, hogy a szél ki ne döntse. („*Mögyünk a paprikának aláhúzni*.“) A *lókapával* sokszor vigyázni kell, mert esetleg gyorsan fejlődött, *beborult* a *paprika* és ilyenkor csak közönséges kapával, kézikapával szabad töttögetni. Ez egyben az utolsó *kapálás* és utána már csak a beérést várják. („*Tavaj ijenkő már szöbben beért a paprikám*.“)

Paprikaszüret (Szödés)

Általában szeptember 1—10 között, Kisboldogasszony, Kisasszony napja táján szokott a paprika beérni és ekkor kezdődik meg a *szödés*, a *paprikaszüret*. „Kisasszonra szoktak mökszödni előszö.” — „Az első szödés a legjobb, a többi már leköbbször selejtös, hitványabb.” Egyéb-ként háromszor, négyszer is szoktak szedni egy tű paprikáról. „Ézön a tüvön az idén annyi termött, hogy néccő is köllött mökszödni.” A harmadik, negyedik szödésű paprika az őrlésnél is meglátszik, mert egészen *vakszínű* a pora.

A szödést általában lányok, asszonyok végzik. Két sor között mennek előre és jobbról, balról szaggatják le a paprika *terméket* a *tüvekrül*, akárcsak a szőlőszüreten. „Azon a soron mén a Veron, oszt szödi a paprikát.” Egészen Szent Mihályig, szeptember 29-ig szokott tartani a szödés. A *leszödögetött* paprikát egyfűlű kézikosárba, a *garabojba* teszik, majd zsákba rakják és otthon az udvaron kiöntik, szétteregetik *szikkasztalni*. Itt *fonnyad* egy kissé és szikkad 4—5 napig, hogy később a fűzésnél ne *roppanjon össze* a husa és ne törjön el a szára, *csumája*. Itt a napon azután, amit kissé zölden szedtek le, az is megpirosodik, beérik. „Levögyük a féltarkát is, mer nyóc napra asztán nuncs köszte egy zöd se.” Vigyázni kell azonban arra, nehogy erősen megszorítsák a paprika hüvelyt, mert akkor *mögroppan*, gyulladásnak indul és *elrohad*. Ha gondosan kezelve *mögszikasztajjuk* és *mögfontyasztajjuk*, akkor rugalmas marad, jobban alkalmas a fölfűzésre.



5. A paprika szödése.

5. Récolte de paprika: on cueille les poivrons mûrs

Fűzés, szárítás

Az udvaron való néhány napos szikkasztalás után következik a paprika *fűzése*. Ilyenkor már megkezdődik a jövő évi magnakvaló paprika kiválasztása is. Rendszerint a *síma kéterűeket* szemelik ki erre a célra. A paprikahüvelyek fűzését ugyancsak asszonyok, lányok végzik napszámba. Ezt a műveletet és a további földolgozást még igen ritkán

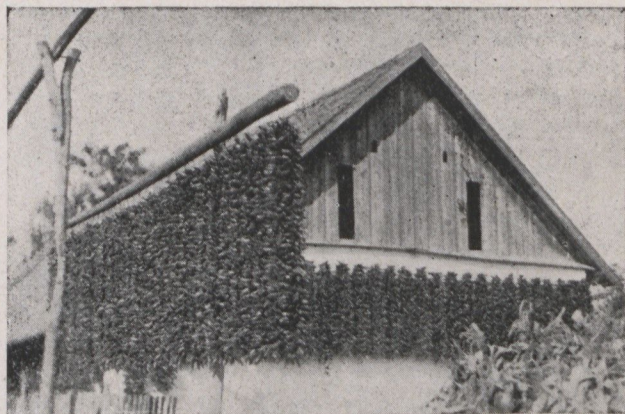
végzik *móvában* (kaláka), mint pl. a kukoricafosztást szokták. A paprikahüvelyeket *fűzérbe* újabban több helyen *fonálba* fűzik fel. Adatunk van rá, hogy már a XVIII. sz.-ban is felfűzték a paprikát. „Ha már megérett a paprika, felfűzik és felakasztják, azután a sütőkemencén megszáritják és összetörik.” (Hofmansegg utazása Magyarországon 1793—94-ben, Bp. 1887. Olcsó Könyvtár 89. l.) A fűzér hosszúsága 16 sukk, vagyis 3 kolopter. Ez kb. 5.05—5.16 m-nek felel meg. (Egy sukk = egy láb = 12 coll, kb. 35 cm. akkora hosszúság, amekkorát az ember két ökle és egymásfelé fordított, összetett hüvelykujja kitesz.) A fonál a fűzér hosszának éppen a fele.

Magát a fűzést 20—25 cm. hosszú *igenős tűvel* végzik. A jobb kezükben fogják a tűt. Ennek alsóvégén van befűzve a megfelelő hosszúságú spárta, a *paprikamadzag*. A paprikahüvelyeket úgy fogják meg, hogy csak a *csutkája*, *csumája* marad ki a markunkból. Ezt azután neki húzzák a tű hegyének és így egymásután a többit. Minden egyes paprikahüvelyt azonban egyharmadnyi fordulattal arrébb szúrják fel, fésüllyeg alakban *háromsarkosan* tűzik a tűre és amikor a tű már majdnem tele van, akkor egyet csavar a *fűző* az egészen és *besodri* a hüvelyeket, majd lenyomkodja kissé, úgy tolja rá a madzagra. A fűzérnél a madzag mindkét végénél dolgozik egy-egy asszony, a fonálnál csak az egyik oldalánál tolják rá a *paprikatermeket*. Végül is a paprikamadzag két végét összekötik és az így elkészített fűzéreket vagy fonalakat kiteszik szárítani. Lehetőség szerint napos oldalra, széljárta helyekre akasztják a fűzéreket és vigvázna, hogy a per ne lepje tul-ságosan, mert az őrlésnél ezáltal vesztené zamatából.

A fűzerek, fonalak, szárítása háromféleképpen is szokott történni. A legegyszerűbb, amikor a háznál az *eresztet* alatt egy rúdon, a *paprikarúdon* szárítják. A szegedi házak egyik legnagyobb jellegzetessége a *nap sugaras tetők* alatt lelógó, valósággal vörös függönyt alkotó paprikafűzerek. Szellős *színbén*, *góróban*, is szokták a paprikafűzéreket szárítani. Ez akáclábakon álló, tetővel ellátott, oldalfalak nélküli építmény, amelybe egymás mellé és fölé helyezik a fűzéres paprikarudakat. A góré legtöbb helyen 8—10 m. hosszú és 4—5 m. széles szokott lenni. A paprikarúdra a *fűzéreket borítani* szokták, a *fonalat* viszont *akasztják* a rúdha vert vas szögekre. A fonál végén azonban a madzagon 4—5 centis helyet szabadon hagynak és ezt *kukoricacsuhéval beletekerik*. Ennél a résznél akasztják ugyanis fel a szögre és ha nem tekernék be, akkor különösen az esők miatt a *vasszög előnné a madzagot*.

Sok helyen használják szárításra a *szérgyit*. Röszkén *szélggyiának* mondják és nevét a szél szóból származtatják, mert igen szellős helyen állítják fel. A szérgyia két egymástól 2.50—3 m. távolságra leásott kb. 2 m. magas rúdból áll, tetején vízszintesen fekszik a szöggel vagy kötéllel odaerősített *paprikarúd*, a *körösztűd*. A szérgyia leásott két karója az *úszokfa* (Szeged-Alsóváros) vagy *potos*, *putus* (Röske). A fűzerek, fonalak természetesen itt is a paprikarúdon szikkadnak. A szikkadásnál néhány kilót vesz a súlyából és a 8—10 kilónyi fűzér 5—6 kilós lesz. A *szérgyit* a *szérűskertnél*, a *szűrűre* állítják föl rendszerint, mert ott szél is jár és a nap is jobban éri. („*Kimék a szűrűre*).

mögnézöm mökszikkatt-e mán a paprika a szërgyián. — „Jó lönne kieseréni ezöket a a korhatt putusokat.“)



6. Szikkadnak a fonalak a szërgyián és a ház végén.

6. Les poivrons enfilés sur une ficelle sèchent sur un séchoir nommé „szërgyia“ et au bout de la maison.

Ujabban egyre több helyen terjed el a *füzér* helyett a *fonal* használata. Ez utóbbi könnyebben kezelhető és az értékesítésnél kevesebb nehézséget okoz. E mellett a szárításnál jelent nagy gyakorlati előnyt a fonal. A paprikarúdra borított füzérekben ugyanis legtöbbször megnyomódik, elromlik, elpusztul a paprika azon a helyen, ahol a *szërgyia*-val érintkezik. A fonalat viszont szögre akasztják és így minden paprikahüvely egyenletesen szikkad.

A füzérek szárításával a *paprikatermellő* feladata be is fejeződött. A további munka a *kikészítők*re vár.

A kikészítés

A paprika földolgozása, kikészítése az utóbbi fél század folyamán erős fejlődésen ment keresztül. Munkámban a régi és mai feldolgozási módokat is egyaránt ismertetni szeretném.

Régen...

A régebbi feldolgozásnál is kétféle módot, illetve fejlődési fokozatokat különböztetünk meg. A paprika feldolgozásának őskorában a füzéreket a *kemöncébe* rakták száradni este. Amint Bálint Sándor írja (Népr. Múzeum Ért. 28:119.), fűtés után egy félórát vártak, amíg a *kemönce heve le nem esött*. Ekkor kihúzták a parazsat, kisöpörték a kemöncét a *pemetölövel* vagyis vízbemártott nagynyelű söprűvel. Ezután 5—10 füzért tettek be és negyedóra, félóra elteltével az *előtét* rövid időre levetették, hogy megeressék a gőzét. Mindaddig hagyták benn a paprikát, amíg meg nem száradt. A *kiszikkatt* paprikahüvelyeket a *külű-be* rakták. A *külű* paprikatörő szerszám, amelynek főrésze egy emelőszerű szerkezet. Ez a *külűbak* vagy *külűló*. Az egyik végébe, a *külűnyaknál*, *vasalt éket* illesztettek, a *külűorrot* és ez szolgált közvetlenül a paprika törésére.

A paprikát a külőorra alatt lévő lyukba helyezték, a *bakfészökbe* ide egyszerre egy füzér szárított paprika fért be. A külű működése úgy történt, hogy a külűbak hátsó részén, a *toppantónál* lábbal erősen ráleptek, *rátoppantottak*. Ekkor a külűnyak a külőorral együtt felemeikedett, majd utána hagyták visszazuhanni a *bakfészökbe*. Mielőtt azonban magát a törést elkezdték volna, előbb egy kicsit a külűvel *mökkocolták* a paprikát, hogy a madzagot könnyen ki lehessen húzni a csumából. Ezután következett csak a paprikahüvelyek megtörése. Az első törést átszitalták a *paprikaréstán*. A kihulló finom paprikaport, a *lánk* paprikát (lángpaprika) összegyűjtötték, a lenn maradt, durván összetört paprikát, a *csörmőt* pedig továbbtörték. Az így kapott paprika bizony nagyon erős volt, hiszen a csumát, magokat, ereket mind egybetörték.

Valamivel fejlettebb eljárás volt már a *csipődés és furkózás*. Ekkor is a kemöncében szárították meg a paprikahüvelyeket, de utána a füzérről *lecsipözték*, lecsipkedték a paprikát, vagyis a hüvelykujj és mutatóujj erős nyomásával a száraz hüvelyt *elfakasztották* és lecsípték a csumájáról. „A nagyanyám még mindég csipönni szokta nálunk a paprikát”. A lecsipödött paprikát *mökfurkószták*, vagyis a *furkóval* egy vesszőkosárban, ládában összetörték. A *lezúzott, lefurkózott* paprikát a külűbe tették és az előbb ismertetett eljárás szerint megtörték. „Mikó lecsipöztük, akkó lefurkósztuk, a madzagot mög a poszmatra hántuk.”



7. Erős paprika csipődése.

7. Procédé de séparer les gousses du piment âcre de son noyau par un travail manuel

Az erős paprikát még ma is *csipődik* a legtöbb helyen. A *lecsipödött paprikahüvelyt* ládában, a *zúzóládában* *furkózzák*, majd kézzel forgatható nagy *réstába*, *körréstába* teszik.

Ebbe azonban már csak a *tiszta bőr* kerül, mert előzőleg a *mag-ejtő réstán*, a *magolón* szétválasztják a magokat a bűrtől. A nagy részt a por, pizsok kimegy belőle, a *réssta kisikájja* a paprikát.

A kikészítés további menete során a *csipödött paprikánál* is ugyanazt az eljárást alkalmazzák, mint a *hasított-nál*, amelyről a következő fejezetben lesz szó.



8. Furkózás a zúzóládában és lisztítés a nagy röstán (Elölérben a magejtő röstázás és egy furkó.)

8. Les gousses sèches sont écrasées dans un bocard et raffinées à l'aide d'un grand crible. (Au premier plan on voit les grains qu'on fait passer par le crible et une matraque.)

... és ma

A paprika feldolgozása valóban „forradalmi változáson” ment keresztül, — amint Bálint Sándor tesz róla említést (Magyar Szemle 1937. márc.) — amikor a múlt század derekán két „egyszerű szegedi polgár-ember”: a Pálfi testvérpár feltalálja a *hasítást*. Ezzel valóságos új korszakot nyitottak a paprika feldolgozásában és az ő eljárásuk használatos ma is.

A hasítás lényege, hogy a paprika csomáján kívül, a bőrét, erezetét, és a magját is elválasztják egymástól. „Leginkább a női népség foglalkozik a hasítással.” A lányok, asszonyok bicskával, vagy éles, hegyes késsel levágják a csomát a hasításnál, majd villámgyors mozdulattal felhasítják egyik oldalon a *paprikabűrt*, kifordítják és kivágják belőle az ereket. („Ijen högyös késse hasíjják az asszonyok a paprikát a térgyükön.”) A paprikák általában három erűek, de „az a legjobb, aki kéterű.” Az egyenes, kéterűek magját teszik el vetésre is. A kifordított *bűröket* hosszú tűre szúrják, majd ismét madzagra fűzik. Ezeket a paprikabűrral telerakott madzagokat a *paprikaszárító* ráámára a *paprikarácsra* akasztják. („Hozzatok mán ide egy tele rácsot!”) A *rács*, a *ráma* puhafából készített, különböző nagyságú, de legtöbbször 1.50-szer 1 m-es keret és az ennek oldalába vert szögekre akasztják a hasított *bűrjét* a paprikának. A bűröknek nem szabad összeérniök és nem szabad megázniok, mert különben *mökpenészesednek*.

A *rámákat* ezután a külön erre a célra épített szárítóban a meny-

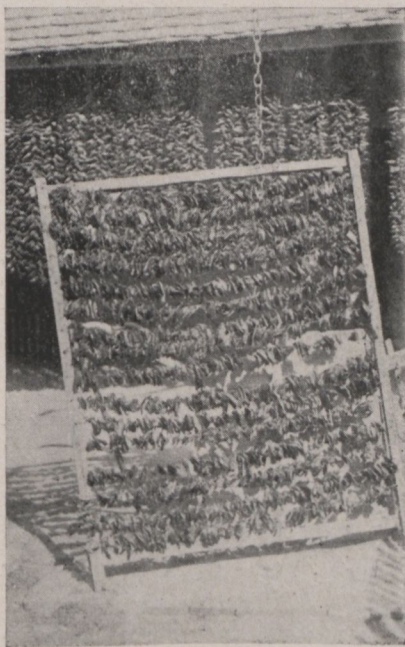
nyezetre akasztják. Ezt a szárítóhelyiséget rendszerint *dopkájháva* fűtik.

9. Hasítás.

9. On enlève des gousse
les noyaux, les nervures
et le trognon à l'aide
de couteaux.



A hasított bürt száradás után lehúzzák a spárgáról, furkóval összezúzzák. Így kapják a *zúzott paprikát*. („*Van öt mázsa zúzottam.*”) A zúzottat ismét zsákba rakják és elviszik valamelyik malomba őrleni, *őrni a paprikát*.



10. Paprikarács (ráma)
a száradó
paprikabűrökkel.

10. Séchoir avec des
gousses tranchées
et nettoyées.

Ma már a külűt nem használják, mert a paprikaellenőrzés óta tilos a használata. Itt-ott elvétve, titokban a tanyákon még ma is látni azért, egy régi külűt pedig a szegedi városi múzeum őriz. Szólás-mondásainkban is jár a neve: „*De külű fejed van*” — mondják a nagyfejű gyerekek.

Ma tehát a paprikát malmokban őrlik meg. Régebben híres volt Szeged vízimalmairól, amelyek a Tisza partján majdnem egymás mel-

lett sorakoztak. A leghíresebb vízimolnárok közé tartozott: *Bukusza Miska, Bukusza Vince meg Bukusza Ignác.*

Nemcsak a paprika *bűrjít*, hanem a magját is malomba kell adni az őrléshez. A paprika tüzes piros színét ugyanis éppen a magok adják és ha kevesebb a mag, akkor fakóbb, *vakszínűbb* lesz a paprikapor is. A paprikamagokat őrlés előtt ki kell mosni, hogy ne legyen olyan csipős. A mosandó magokat dercés zsákba teszik és faluhelyen az ártézi kúton vagy a paprikamalom udvarán szépen *kimossák*. A vízben mosás, öblögetik, mezítláb is tapossák. („*Mezítláb térgyig fölgyürekszenek a magok mosásához.*“) A kimosott magokat azután a palántázásnál is használt téglalapalakú *röstára szórják* és megszáritják, úgy kerül csak a malomba.

A csumát és az ereket rendszerint a *poszmatra* (szemétdomb) vetetik, de ma ezt is felhasználják. Ebből készül az erős merkantín paprika és borspótló.

A modern gőzmalmok átvették a külük és vizimalmok szerepét. A parasztok a gőzmalomba viszik *őrni* a paprikát és ott a molnárok 6—8-szori átöntéssel őrlik meg.

Értékesítés

Néhány évtizeddel ezelőtt még a gazdasszony dolga volt a piaci értékesítés. „Ekkoriban még nem súlyra, hanem térfogatra, iccére mérték a paprikát” — emlékezik vissza egy cikkében Bálint Sándor. (Népr. Múzeum Ért. 28:119.) A paprikaárus *kufák* messziről is összevásárolták a paprikát és azután zsákból ponyvára öntve *icéknént* mérték a piacon, de *jól tetejére rakták*. A lelkiismeretlenebb kufák *terített paprikát* árultak. Ez abból állt, hogy otthon a *tiszta szobában*, a *fődes házban* éjjelre egy abroszon vagy lepedőn az ágy alá terítették a paprikát. A nyirkos földön a paprika *kinyílt, kibodorodott* vagyis megduzzadt és egy *icceből* másfél *icce* lett.

Társadalomképződés.

Az utóbbi években, sőt lehet mondani évtizedekben, Szegeden sajátos osztályfölfogással kialakul a paprikával foglalkozók társadalma. (L.: Seres József: A röszei paprikások társadalma. Szeged, 1948. A Kálmány Lajos Kör füzetek 3. sz.).

A termelők, sőt a paprikamunkás proletáriátus, ezenkívül feldolgozók, kikészítők, malmosok és kereskedők alkotják ezt a ma már eléggé széteső társadalmat.

Ezen a téren sok még a megoldásra váró feladat. A paprika kikészítése, hasítása ugyanis — amint az erre vonatkozó fejezetből láthatunk — még ma is többnyire kiskapitalista üzemekben folyik. Ez ugyan nem áll többől, mint 6—8—10 hasítólányból vagy *csipödőből*, de mégis lehetőséget ad arra, hogy a társadalmi munka hasznát egy ember: a *kikészítő* élvezze, vagyis lehetőséget ad a munkaerő kizsákmányolására.

Mindehhez járul az is, hogy sok esetben a nagykikészítők igyekezik minél több hasítást kezükbe keríteni és ezzel összeütközésbe kerülnek a termelőérdekkel. A termelőknek az lenne az érdekük, hogy egymással szövetkezve (móvában), közös erővel végezzék el a munkát s ne kelljen a mással dolgoztató kikészítőknek leadni a hasznot vagy akár csak a haszon egy részét is.

Hasonló bajok mutatkoznak a közvetlen értékesítés vonalán is, mert igen sokszor a nagykereskedők fölözik le még ma is a dolgozó pa-

rasztság valóban verejtékes munkájának eredményét. Mindezekon a nehézségeken csak szövetkezeti úton segíthetünk.

Reméljük, hogy egészséges szövetkezeti rendszer kiépítésével és a fejlődőképes népi hagyományok ápolásával megtaláljuk azt az utat, amely a paprikával foglalkozó szegényparasztság boldogulásához vezet.

Lőkös Zoltán

LA CULTURE DE PAPRIKA (PIMENT LONG ET ROUGE) DE SZEGED.

Zoltán Lőkös.

L' étude se divise en deux parties principales. La première s' occupe de l' origina (de l' étymologie) du mot „paprika“, puis elle raconte comment la plante paprika fut répandue en Hongrie. Elle décrit toutes les coutumes et superstitions populaires qui s' attachent aujourd' hui même à cette plante.

La deuxième partie comprend les termes techniques de la langue populaire hongroise qui sont en rapport à la culture et à la préparation du paprika. L' auteur donne ce vocabulaire dans les cadres de la description détaillée du procédé de la préparation.

L' étude se situe dans les régions limitrophes des recherches linguistiques et ethnographiques. Elle prend la méthode des recherches de la langue populaire finnoise pour base de sa doctrine. Cette méthode ne sépare pas la description des phénomènes de la vie et le vocabulaire qui s' y attache, mais elle suit le principe de relations étroites qui existent entre le mot et l' objet.

Comme cette étude le démontre, l' usage du mot hongrois „paprika“ ne se répand qu' au XVIII^e siècle. Le premier document date de 1748: du livre de compte de Raymond Frányó, frère pieux de Szeged. Auparavant, on l' appelle **poivre ture**, **poivre rouge ture**, **poivre espagnol**, au commencement même **poivre du Brésil** ou **poivre indien**. Ces dénominations indiquent en même temps la provenance du paprika; le nom poivre lui fut donné à cause de son goût âcre, piquant. Le mot „paprika“ lui-même est un mot étranger dans la langue hongroise: il nous est parvenu de la langue slave et dans celle-ci du mot latin et grec: „**piper**“. Les nations de l' ouest l' ont emprunté à notre langue.

On n' est pas encore réussi à établir exactement le premier lieu de production de la plante paprika, mais d' après l' indication des dénominations, c' est probablement de l' Amérique et par les Balkans qu' elle nous est parvenue. Dans notre pays, le paprika fut employé d' abord comme médicament, dissous dans de l' eau-de-vie, surtout contre la choléra et la fièvre paludéenne. En général, ce sont la 4^e et 5^e décade du XVIII^e siècle où son emploi se répand toujours plus. Son emploi et sa production ne se sont pas répandus dans tout le pays à la fois, et quoiqu' il fût reçu aux premiers temps en plusieurs lieux avec de la répugnance, pourtant, à peine un siècle et demi se sont-ils écoulés, que le paprika hongrois a conquis le monde entier, et chez nous il est tout à fait inconcevable qu' on puisse s' en passer.

La partie qui s' occupe de la production et de la préparation du paprika, décrit le travail difficile qui dure depuis le repiquage des plantes jusqu' à ce que le paprika soit moulu. Elle décrit les préparatifs du repiquage, la plantation aux champs, les soins que la plante coûte, la récolte, l' enfillement des poivrons, leur dessiccation, la manière spéciale de les trancher, la préparation jadis et à présent. Elle fait connaître tous les termes techniques caractéristiques de la langue populaire qui sont en usage dans ce métier qui divise en tant de branches. Faute de place, l' auteur ne pouvait publier le vocabulaire de ces termes techniques.